Rice Cooker
Non-Stick
Instruction Manual & Recipes

Arrocera
Antiadherente
Manual de Instrucciones y Recetario

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY FOR 120V

To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other. This plug fits polarized outlets only one way; if the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ESTE PRODUCTO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

Para reducir el riesgo de electrocutarse, este electrodoméstico tiene enchufe y cable polarizado. El enchufe está diseñado para calzar en la toma eléctrica. Si en caso del enchufe no calzar en la toma eléctrica contacte a un electricista para supervisión. No modificar el cable de este electrodoméstico.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
12. To disconnect, remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
15. Not dishwasher safe

POLARIZED PLUG: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

POWER SUPPLY:

A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used

a.The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

b. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord

c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel.

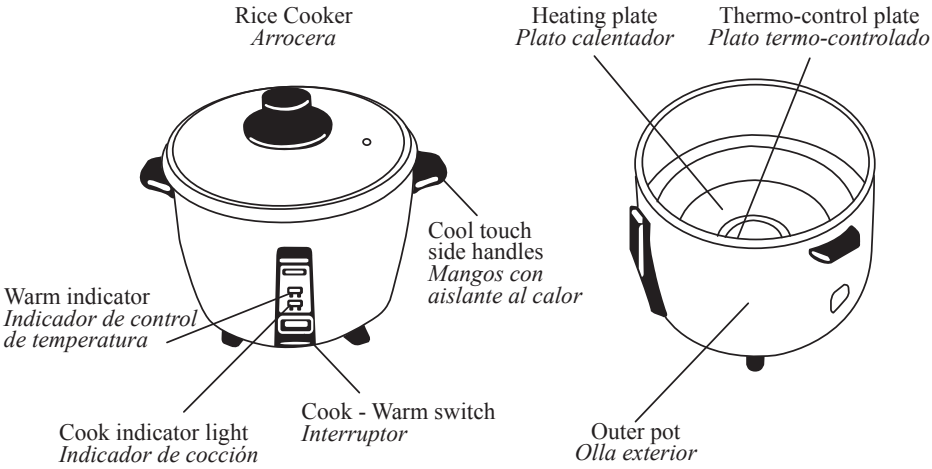
CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELCTRIC SHOCK, COOK ONLY IN REMOVABLE CONTAINER INCLUDED. Do not try to disassemble or adjust the rice cooker. Any service should be performed by an authorized service technician.

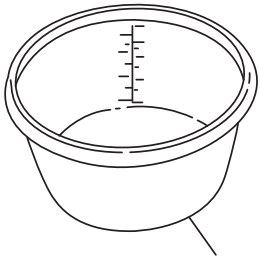
SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for HOUSEHOLD use ONLY

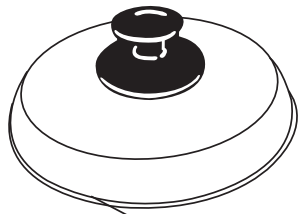
PRODUCT FEATURES & ACCESSORIES

IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS





Non-Stick inner pot
Olla interna



Lid
Tapa

Rice Scoop
Cuchara

Measuring
Cup
Taza
Medidora

USE & CARE

First Time Use

• Remove all packing materials from the product

• Read and save all literature

• Wash and dry the inner pot, the rice scoop, the measuring cup and the lid

• Place appliance on a flat, stable surface

Cooking Rice

1. Measure desired amount of rice to be cooked using rice measure cup provided; do not use a standard US measuring Cup.

Measurements in *chart A* refer to the cup provided; this cup is not equivalent to the standard US Cup. (If you wish to use a standard cup, please be aware the cup provided is about ¾ of a standard US cup, therefore, all measurements should be converted to keep rice-to-water ratios equal).

2. Rinse the rice several times until water is relatively clear (Optional, this will make your rice less sticky).

3. Place rice in the bowl.

4. Measure the amount of water needed using *chart A* and place in bowl. Water ratios may vary depending on personal preference. For softer, fluffy rice, add a little more water; for rice that is more firm and has a firmer texture, use a little less water.

5. You may now add any butter, oil, bouillon or seasoning you prefer (optional).

6. Before placing cooking bowl into rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Avoid having rice kernels or other ingredients fall into the rice cooker.

7. Insert cooking bowl into rice cooker. Close the lid and plug in the appliance.

8. Push the switch into the “cook” position. When cooking is finished, the switch will pop into the “warm” position and you will hear a bell sound. Keep the lid on for an additional 5 to 10 minutes. Do not try to stop the rice cooker from switching to the “warm” mode. Do not try to press the switch once the warm cycle has begun.

9. Carefully open the lid and fluff rice. Use the serving scoop provided to serve the rice to prevent the non-stick from scratching. Unplug appliance.

Tips & Tricks

1. As rice cooks, steam will escape through vent in lid. Place glass lid on rice cooker so steam vent is facing away from cabinets and walls. Do not place hand over steam vent while rice is cooking; the hot steam may burn. Do not lift the lid while cooking as this disrupts the cooking process.

2. If holding cooked rice on "warm" longer than 30 minutes, stir rice occasionally to prevent browning of rice on the bottom of the inner bowl.

3. Do not allow all the liquid to evaporate from the bowl as this may burn or damage the pot.

4. Bran may give an unpleasant odor to cooked rice, to remove bran, rice can be washed in water. However, washing rice may cause it to lose nutrients and vitamins

5. For more flavor, pre-soak rice in water for 30 minutes prior to cooking

6. Keep leftover rice in the refrigerator. To reheat cold rice in the Rice Cooker, add about ½ to 1 cup of water into the pot and push the switch to "cook".

7. You may also choose to make vegetables, soups, oatmeal, beans, legumes and more on the IMUSA Rice Cooker

Troubleshooting

- Problem: Rice has some hard grains/ does not seem fully cooked
  Possible explanation: Rice has not been fully cooked. This may be because the lid was opened during cooking.
  Solution: When the switch pops to warm, allow the covered pot to rest for about 15 minutes

- Problem: The pot seems too dirty after use, sticky residue is left behind.
  Possible Explanation: The starch from the rice has stuck to the bowl
  Solution: Fill the bowl with hot, soapy water and let it soak several minutes. Use nylon or soft sponge to clean. To prevent this from happening, thoroughly rinse the rice with water before cooking.

- Problem: Rice is boiling over
  Possible explanation: Too much rice is being cooked
  Solution: Do not cook more than the recommended amount of rice as per your model's pot size recommendation on *Chart B*

- Problem: Rice is too dry/gummy
  Possible Explanation: Too much/too little water for the amount of rice
  Solution: Refer to *chart A* for proper water ratios. Tastes and preferences vary, so you may need to make several pots before you find your particular preferred texture.

Cleaning

1. Unplug the unit before cleaning and let it cool completely.

2. Never immerse the unit in water or other liquid.

3. Wash the inner cooking pot, lid, serving scoop and measuring cup in warm, soapy water or in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads – they may scratch the nonstick surface or could result in poor contact with the heating plate.

4. To maintain the nonstick coating intact, add warm, soapy water and allow the inner bowl to stand for several minutes. This releases any food particles with just a wipe of a sponge.

5. Wipe the interior of the unit with a dry cloth. Clean the outside surface with a damp cloth and dry thoroughly. If water accidentally gets into the switch area or onto the heating plate, allow to dry thoroughly before using the rice cooker again.

Limited Warranty

IMUSA USA, LLC warrants this product free from defects in material and workmanship for 90 days from provable date of purchase. This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on part of the owner. Warranty invalid in any case that the product is taken apart of services by an unauthorized service station. Warranty void outside of the US.

Recipe

Rice and Vegetables

Ingredients:

2 15oz. cans of mixed vegetables or 16oz. of frozen mixed vegetables
2 chicken bouillons
½ tablespoon of saffron
3 cups of rice measured with the IMUSA cup
2 teaspoons of oil
3 ½ cups of water
½ tablespoon of salt

Directions: rinse rice; mix all ingredients in the rice cooker inner pot. Plug in your IMUSA rice cooker and set to cook.

COOKING CHARTS

* Measurements in charts A, B & C refer to the cup provided; this cup is not equivalent to the standard US Cup. (If you wish to use a standard cup, please be aware the cup provided is about ¾ of a standard US cup, therefore, all measurements should be converted to keep rice-to-water ratios equal).

** Mediciones en los gráficos A, B y C se refieren a la taza incluida con su Arrocera IMUSA; esta taza medidora no es equivalente a la Taza convencional de EE.UU. (Si desea utilizar una taza convencional, por favor tenga en cuenta la taza incluida es aproximadamente tres cuartos de una taza convencional de EE.UU., por lo tanto, todas las mediciones deben ser convertidas para mantener el ratio de arroz / agua igual).*

CHART (A)

Fresh Vegetable	*Vegetales Frescos*	Water (Cup) / *Agua (Taza)*	Time (Min) / *Tiempo (Min)*
Asparagus	*Espárragos*	1	10
Broccoli	*Brócoli*	1 ½	15
Cabbage	*Repollo*	1	10
Carrots	*Zanahoria*	1 ½	15
Cauliflower	*Coliflor*	1 ½	15
Corn	*Maíz*	1 ½	15
Eggplant	*Berenjena*	2 ¼	20
Green Beans	*Ejotes*	1 ½	15
Peas	*Guisantes Verdes*	1	10
Spinach	*Espinaca*	1	10
Squash	*Zapallo*	1	10
String Beans	*Judía Verde*	1	10
Zucchini	*Zucchini / Calabacín*	1	10

CHART (B)

Rice Cooker Model *Modelo de Arrocera*	Maximum amount of uncooked rice per pot size *Cantidad máxima de arroz crudo por tamaño de olla*
IMUSA 3 Cup Rice Cooker *Arrocera de 3 Tazas*	3 Cups of Uncooked Rice *3 Tazas de Arroz Crudo*
IMUSA 5 Cup Rice Cooker *Arrocera de 5 Tazas*	5 Cups of Uncooked Rice *3 Tazas de Arroz Crudo*
IMUSA 8 Cup Rice Cooker *Arrocera de 8 Tazas*	8 Cups of Uncooked Rice *3 Tazas de Arroz Crudo*

CHART (C)

Uncooked rice amount *Medida de arroz crudo*	**Water amount when cooking Long Grain Rice** *Cantidad de **agua** para cocinar **Arroz de Grano Largo***	**Water amount when cooking Medium Grain Rice** *Cantidad de **agua** para cocinar **Arroz de Grano Mediano***	**Water amount when cooking Long Brown Rice** *Cantidad de **agua** para cocinar **Arroz Marrón de Grano Largo***	**Cooked rice yield (Amount for Medium grain rice, other rices vary)** *Cantidad de arroz cocido (**Cantidad para arroz de grano mediano,** otros arroces varían)*
1 Cup (Taza)	1 ¾ Cup (Taza)	1 ½ Cup (Taza)	2 1/4 Cup (Taza)	2 Cup (Taza)
2 Cup (Taza)	3 ½ Cup (Taza)	3 Cup (Taza)	4 ½ Cup (Taza)	4 Cup (Taza)
3 Cup (Taza)	5 ¼ Cup (Taza)	4 ½ Cup (Taza)	6 ¾ Cup (Taza)	6 Cup (Taza)
4 Cup (Taza)	6 ¾ Cup (Taza)	5 ½ Cup (Taza)	9 Cup (Taza)	8 Cup (Taza)
5 Cup (Taza)	7 ¾ Cup (Taza)	6 ½ Cup (Taza)	11 Cup (Taza)	10 Cup (Taza)
6 Cup (Taza)	9 Cup (Taza)	8 Cup (Taza)		12 Cup (Taza)
7 Cup (Taza)	10 ½ Cup (Taza)	9 Cup (Taza)		14 Cup (Taza)
8 Cup (Taza)	11 Cup (Taza)	10 Cup (Taza)		16 Cup (Taza)

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Por favor lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
3. A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de los menores de edad.
5. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
6. No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este aparato presenta el riesgo de lesiones.
8. No utilice este producto a la intemperie.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni adentro de un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al pasar el aparato de un lugar a otro si éste contiene alimentos, agua u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar el aparato, desconecte el aparato de la toma de corriente.
13. Este aparato se deberá utilizar únicamente con el fin provisto.
14. A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, al cocinar, utilice únicamente en el recipiente removible.
15. El aparato no es apto para lavavajillas

ENCHUFE POLARIZDO: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

CABLE ÉLECTRICO:

A. El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.

B. Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.

C. Si se utiliza un cable separable o de extensión,

a. El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.

b. Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.

c. Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece. Si el cordón de alimentación es dañado, debe sustituirse por personal calificado o por un centro de servicio autorizado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso DOMESTICO ÚNICAMENTE

COMO USAR

Pasos Preliminares

• Retire el material de empaque y toda calcomanía adherida al producto.

• Retire, lea, y conserve toda literatura incluida con el producto.

• Lave y seque la olla interna, la cuchara, la tapa y la taza medidora

• Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

Como cocinar arroz

1. Mida la cantidad deseada de arroz con la taza medidora incluida. No use una taza estándar de EE.UU.

Las mediciones en la tabla A se refieren a la taza incluida; esta taza no es equivalente a la taza estándar de EE.UU. (Si desea utilizar una taza estándar, por favor tenga en cuenta que la taza incluida es aproximadamente tres cuartos de una taza estándar de EE.UU., por lo tanto, todas las mediciones deben ser convertidas proporcionalmente para mantener relaciones de arroz / agua igual).

2. Lavar el arroz varias veces hasta que el agua es relativamente clara (Opcional, esto hará que el arroz sea menos pegajoso)

3. Coloque el arroz en la olla interna.

4. Medir la cantidad de agua necesaria utilizando la tabla A y echar dentro de la olla interna. Las proporciones de agua pueden variar dependiendo de la preferencia personal. Para un arroz más suave y esponjoso, agregue un poco más de agua. Para un arroz más firme con textura más firme, agregue menos agua.

5. Ahora puede agregar mantequilla, aceite, caldo o condimento (opcional).

6. Antes de colocar el recipiente en la olla arrocera, asegúrese de que el plato calentador y la superficie exterior del recipiente estén limpias y secas. Evite tener granos de arroz y otros ingredientes dentro de la olla exterior.

7. Coloque la olla interna en la arrocera. Cierre la tapa y conecte el aparato.

8. Presione el interruptor a la posición “Cook” (Cocinar). Cuando la cocción termine, el interruptor se cambiara automáticamente a la posición “Warm”(Caliente) y sonará un timbre. Mantenga la tapa puesta durante otros 5 a 10 minutos. No trate de detener que el aparato pase a la posición “Warm”. No trate de presionar el interruptor a “Cook” una vez que el ciclo de calentamiento ha comenzado.

9. Abra cuidadosamente la tapa y revuelva el arroz. Siempre use la cuchara incluida para servir el arroz para evitar rayones en el antiadherente. Desconecte el aparato.

Trucos y consejos

1. Mientras el arroz se cocina, el vapor se escapa a través del orificio para el vapor en la tapa. Ponga la tapa de vidrio en olla arrocera de tal manera que el orificio apunte al lado contrario de armarios y paredes. No coloque la mano sobre el vapor, el vapor caliente puede quemar. No levante la tapa durante la cocción ya que esto altera el proceso de cocción.

2. Si necesita mantener el arroz en la posición "Warm" más de 30 minutos, revuelva el arroz de vez en cuando para prevenir que se queme el arroz en el fondo de la olla interna.

3. No permita que todo el líquido se evapore de la olla, ya que puede quemar o dañar el antiadherente.

4. El Salvado le puede dar un olor desagradable al arroz cocido, para eliminar el salvado, el arroz se puede lavar en agua. Sin embargo, el arroz lavado puede causar que se pierdan los nutrientes y vitaminas.

5. Para obtener más sabor, remoje el arroz en agua durante 30 minutos antes de la cocción

6. Mantenga el arroz sobrante en el refrigerador. Para recalentar el arroz frío en la arrocera, agregue alrededor de ½ a 1 taza de agua en la olla y coloque el interruptor en "Cook".

7. También puede elegir hacer verduras, sopas, avena, frijoles, legumbres y más en la olla arrocera IMUSA

Solución de Problemas

- Problema: El arroz tiene algunos granos duros / no parece completamente cocido
  Posible explicación: El arroz no ha sido completamente cocido. Esto puede ser debido a que la tapa se abrió durante la cocción.
  Solución: Cuando el interruptor cambie a la posición "Warm", deje la olla tapada durante unos 15 minutos más.
- Problema: La olla parece demasiado sucia después de su uso. residuo pegajoso.
  Posible explicación: el almidón del arroz se ha pegado a la taza
  Solución: Llene el recipiente con agua caliente y jabón y deje reposar unos minutos. Use una esponja suave o de nylon para limpiar. Para evitar que esto ocurra, enjuague bien el arroz con agua antes de cocinar.
- El arroz se desborda de la olla
  Posible explicación: Demasiado arroz se está cocinando
  Solución: No cocine más de la cantidad recomendada de arroz según las recomendaciones de su modelo en la Tabla B
- El arroz resulta demasiado seco / gomoso
  Posible explicación: Demasiada / muy poca agua por la cantidad de arroz
  Solución: Consulte la Tabla A para las cantidades de agua adecuadas. Los gustos y las preferencias varían, por lo que puede necesitar hacer varias ollas antes de encontrar la textura de su presencia en particular.

Cuidado y Limpieza

El aparato NO contiene piezas reemplazables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

• Desconecte la olla y espere que se enfríe completamente antes de limpiarla.

• Nunca sumerja la olla en agua ni en ningún otro líquido.

• Lave la olla interna, la tapa, la cuchara de servir y el medidor de arroz con agua tibia jabonada o en la máquina lavaplatos. No utilice limpiadores abrasivos ni esponjas de fibra metálica; estos pueden rayar el recubrimiento antiadherente de la olla o perjudicar el contacto con la placa de calentamiento.

En vista de que la olla de cocinar tiene un recubrimiento antiadherente, se recomienda agregarle agua tibia jabonada y dejarla reposar por varios minutos. Esto desprende las partículas de comida y con solo pasarle una esponja o una almohadilla de fibras plásticas, la olla queda perfectamente limpia.

• Limpie el interior del aparato con un paño seco. Limpie la superficie exterior con un paño humedecido y séquela bien.

• Si llegase a caer agua en el área del interruptor o sobre la placa de calentamiento, espere que el aparato se seque completamente antes de usarlo nuevamente.

Garantía Limitada

IMUSA USA, LLC garantiza que este producto está libre de defectos en sus materiales y en su fabricación a partir de 90 días desde la fecha que estos fueron comprados. Prueba de compra es requerida (recibo de compra).
Esta garantía no cubre instalaciones inadecuadas, maltrato, abuso y negligencia por parte de su dueño. La garantía es también inválida en el caso que el producto sea chequeado por un vendedor que no sea autorizado.

Receta

Arroz con Vegetales

Ingredientes:
2 latas de vegetales mixtos de 15 oz. O 1 paquete de vegetales mixtos congelados de 16 oz.
2 cubitos o sobrecitos de caldo de pollo en polvo
½ cucharada de azafrán
3 tazas de arroz (usar taza medidora IMUSA)
2 cucharaditas de aceite
3 ½ tazas de arroz
½ cucharada de sal al gusto

Lave el arroz si desea. Mezcle todos los ingredientes en la misma olla interna. Enchufe el aparato y presione el interruptor a la posición “Cook”. Este es un plato fácil y rápido de preparar. Se pueden cambiar los vegetales mixtos por cualquier otro tipo, como maíz.

Rice Cooker
Non-Stick
Instruction Manual & Recipes

imusa®

Arrocera
Antiadherente
Manual de Instrucciones y Recetario

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY FOR 120V

To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other. This plug fits polarized outlets only one way; if the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ESTE PRODUCTO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

Para reducir el riesgo de electrocutarse, este electrodoméstico tiene enchufe y cable polarizado. El enchufe está diseñado para calzar en la toma eléctrica. Si en caso del enchufe no calzar en la toma eléctrica contacte a un electricista para supervisión. No modificar el cable de este electrodoméstico.